# EGYÉB JOGI AKTUSOK

# EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(2021/C 32/14)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT ÉRINTŐ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

**„CORBIÈRES-BOUTENAC”**

**PDO-FR-A0670-AM01**

**Az értesítés időpontja: 2020.11.3.**

## A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Földrajzi terület és a közvetlenül szomszédos terület**

A termékleírás I. fejezetének „Földrajzi terület és a közvetlenül szomszédos terület” című IV. pontja a hivatalos földrajzi kódexre való hivatkozással egészül ki, amely országos szinten, megyénként állapítja meg és rögzíti a települések jegyzékét. Ennek a szövegezésbeli módosításnak köszönhetően a földrajzi terület megfeleltethető az INSEE által kiadott hivatalos földrajzi kódex 2019-ben hatályos változatának, valamint jogilag biztosítható a földrajzi terület körülhatárolása.

Az egységes dokumentumnak a földrajzi területre és a közvetlenül szomszédos területre vonatkozó pontja is kiegészül ezzel a hivatkozással.

2. **Parcellákra osztott körülhatárolt terület**

A termékleírás I. fejezetének IV. pontjában „A borokat kizárólag [...] szőlőből készítik” szövegrész helyébe a pontosabb „A borokat a parcellákra osztott termelési területen található parcellákról származó szőlőből készítik” szövegrész lép.

Ez az átdolgozás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. **Szőlőfajták**

A termékleírás I. fejezetének a szőlőfajtákra vonatkozó V. pontjából elhagyták a fő- és másodlagos szőlőfajták fogalmát. A megjelöléshez tartozó négy szőlőfajta, a Carignan N, a Grenache N, a Mourvèdre N és a Syrah N nem változott, de fő szőlőfajtaként mindegyik ugyanolyan fontossággal bír.

A szőlőfajták felsorolása az e szőlőfajtáknak az egyes gazdaságok által alkalmazott fajtaösszeállításon belüli arányaira vonatkozó szabályokkal egészül ki. Ezeket a szabályokat úgy módosították, hogy a Carignan szőlőfajta nagyobb arányt, a fajtaösszeállítás több mint 30 %-át tegye ki annak érdekében, hogy hangsúlyt kapjon a többi szőlőfajtához képesti meghatározó jellege.

Az egységes dokumentum „Fontosabb borszőlőfajták” című pontja úgy módosult, hogy magában foglalja a négy szőlőfajtát. A „másodlagos fajták” felsorolását törölték.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **Hozam**

A Corbières régióban előállított, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok hozamszintjének kiigazítása érdekében a termékleírás I. fejezetének az OEM-mel ellátott borok hozamára vonatkozó VIII. pontjában az alaphozam 45 hl/ha-ról 42 hl/ha-ra, a maximális hozam pedig 54 hl/ha-ról 50 hl/ha-ra csökken.

A maximális hozam módosítását az egységes dokumentum „Maximális hozamok" című pontjába is átvezették.

5. **Művelési gyakorlatok**

A termékleírás I. fejezetének a szőlőművelés módjára vonatkozó VI. pontjában:

– a borok alaphozamának csökkentésével összefüggésben a parcellánkénti átlagos maximális terhelés hektáronként 7 500 kg-ról 7 000 kg-ra csökkent,

– a szőlő öntözése engedélyezett. Ebben az esetben a parcellánkénti átlagos maximális terhelés hektáronként 5 500 kg-ra csökken.

A termékleírás I. fejezetének a szőlő szüreteléséről, szállításáról és érettségéről szóló VII. pontjában törölték azt a rendelkezést, amely előírja, hogy a Carignan fajtájából származó szőlőt egészben szállítják a borkészítés helyére. Ezt a rendelkezést azért hagyták el a termékleírásból, mert inkább bevált gyakorlatnak számít, mint termelési feltételnek. Azért is törölték, mert a leszüretelt termés elszállítása terén is előrelépések történtek.

A termékleírás e módosításai lehetővé teszik, hogy a termelési feltételek jobban igazodjanak a terület tényleges adottságaihoz.

Ezeket a módosításokat az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások" című pontjába is átvezették.

6. **A fiatal tőkék termőre fordulása**

A termékleírás I. fejezetének a hozamról és a szőlő termőre fordulásáról szóló VIII. pontjában az eredetmegjelölésre jogosult Carignan szőlőfajták tőkéinek termőre fordulási idejét a telepítés évét követő 9. év helyett a 7. évre hozták előre annak kiemelése érdekében, hogy a Carignan szőlőfajta fontos része az eredetmegjelöléssel ellátott boroknak.

A termékleírás e módosítása nincs hatással az egységes dokumentumra.

7. **A termék analitikai jellemzői**

A termékleírás I. fejezetének a leszüretelt szőlő állapotára vonatkozó VII. pontjában a minimális természetes alkoholtartalom 12 térfogatszázalékról 13 térfogatszázalékra emelkedik, és ahhoz, hogy a szőlő megfelelően érettnek minősüljön, a cukortartalom értékének a must literjére vetítve 207 g/l helyett 224 g/l alattinak kell lennie. A termékleírás e módosításai lehetővé teszik, hogy a termelési feltételek jobban igazodjanak a terület tényleges adottságaihoz.

Ezek a módosítások átkerültek az egységes dokumentumnak a termék analitikai jellemzőit tartalmazó részébe; a jellemzők részletezése a borok leírásában található.

8. **Szőlőfajták házasítása**

A termékleírás I. fejezetének IX. pontjában a Carignan szőlőfajta házasítására vonatkozó szabályok előírják, hogy a Carignan arányának legalább 30 %-ot kell kitennie az összeállított borokban. A meghatározott minimális arány megerősíti a Carignan szőlőfajta nélkülözhetetlen voltát és jelentőségét az eredetmegjelöléssel ellátott borok tekintetében.

Ezt a módosítást az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások" című pontjába is átvezették.

Ugyanebben a pontban a csomagolásra vonatkozó rendelkezések nem változtak, de azokat pontosították annak kiemelése érdekében, hogy minden bort palackoznak.

Ezt a módosítást az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások" című pontjába is átvezették.

9. **Csomagolás**

A termékleírás I. fejezete IX. pontjának „A csomagolásra vonatkozó rendelkezések” című 3. alpontja kiemeli, hogy minden bort palackoznak. A „Valamennyi csomagolt tétel esetében” szövegrész helyébe a „Minden tételt palackba szerelnek ki.” mondat lép.

Ezt a pontosítást az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások” című pontjába is átvezették.

10. **A borszállítás dátuma**

A termékleírás borfeldolgozásra és csomagolásra vonatkozó IX. pontjának 5.) alpontjában a borok gazdasági szereplők közötti szállításának lehetővé tétele és a tisztességtelen verseny kockázatának felszámolása érdekében törölték a kereskedők és forgalmazók közötti borszállítás dátumát.

Ezt a törlést az egységes dokumentum „Különleges borászati eljárások” című pontjában is elvégezték.

11. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A termékleírás I. fejezetének a földrajzi területtel való kapcsolatra vonatkozó X. pontjában az e kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezőket kiegészítették a borosgazdák által a terület és a különleges szakértelem hasznosításában játszott szerep pontosítása céljából.

Ezt a kiegészítést az egységes dokumentum „A bor(ok) érzékszervi jellemzőinek leírása” című pontjába is átvezették.

A termékleírás I. fejezetének a földrajzi területtel való kapcsolatra vonatkozó X. pontjában frissítették az eredetmegjelöléssel ellátott borok termelésére vonatkozó számszerűsített adatokat.

Ezeket az adatokat az egységes dokumentumnak a földrajzi területtel való kapcsolatra vonatkozó részében is frissítették.

A termékleírás I. fejezetének a földrajzi területtel való kapcsolatra vonatkozó X. pontjában az ok-okozati összefüggést kiegészítették annak pontosítása érdekében, hogy a Carignan N szőlőfajta hozzájárul az eredetmegjelöléssel ellátott borok jellemzőinek kifejeződéséhez és azok fontos összetevőjét képezi.

Ezeket az adatokat az egységes dokumentumnak a földrajzi területtel való kapcsolatra vonatkozó részében is frissítették.

12. **A külső megjelenésre és a címkézésre vonatkozó szabályok**

A termékleírás I. fejezetének a külső megjelenésre és a címkézésre vonatkozó szabályokról szóló XII. pontjában a borok címkéjén feltüntethető nagyobb földrajzi egység neveként a nagyobb földrajzi térséget jelölő „Languedoc” helyett „Corbières” szerepel. Az eredetmegjelölés szőlőtermő övezete közvetlenül beépül a „Corbières” OEM szőlőtermő övezetébe, amely pontosabban jelöli a borok földrajzi eredetét.

Ez a pontosítás az egységes dokumentum címkézésre vonatkozó pontjába is bekerült.

13. **Az ellenőrzésekhez szükséges bejelentési kötelezettségek**

A termékleírásnak az eredetmegjelölés használatára jogosult termelők bejelentési kötelezettségeire vonatkozó II. fejezete a következő pontosításokkal egészül ki:

– Az öntözhető parcellák azonosítását csatolni kell az eredetmegjelöléssel ellátott bor előállítására felhasznált szőlő termesztésére szánt parcellákra vonatkozó előzetes nyilatkozathoz.

– Módosul az egyes gazdasági szereplők által az érdekvédelmi és irányító szervezetnek megküldendő névhasználat-igénylési nyilatkozat határideje. A nyilatkozatot legkésőbb a szüret évét követő év február 1-ig és legalább tíz munkanappal az első ügylet- és kiszerelés-bejelentő lap megküldése előtt kell megküldeni az érdekvédelmi és irányító szervezetnek.

– Ki kell tölteni az adóraktár-engedélyesek közötti ügyletbejelentő lapot. A bejelentőlapot az érdekvédelmi és irányító szervezetnek, valamint az ellenőrző szervnek is meg kell küldeni azon a napon, amikor a gazdasági szereplők az ügyletet megkötötték vagy az azt követő legfeljebb öt munkanapon belül és legalább tíz munkanappal az elszállítás előtt. A nyilatkozatban az eladó gazdasági szereplő teljes nevén és címén kívül pontosan meg kell jelölni a nyilatkozat tárgyát képező bor minőségét és mennyiségét, az évjáratot, valamint a vevő gazdasági szereplő teljes nevét és címét.

– Az évente több mint 12 kiszerelési műveletet végző gazdasági szereplőknek havonta összesítő kiszerelési nyilatkozatot kell megküldeniük az érdekvédelmi és irányító szervezetnek és az ellenőrző szervnek.

– Azoknak a gazdasági szereplőknek, akik általánosabb megjelöléssel kívánnak bort forgalmazni, a nyomon követés biztosítása érdekében legalább nyolc munkanappal a visszalépés előtt be kell jelenteniük e szándékukat az általánosabb megjelölés érdekvédelmi és irányító szervezetének és ellenőrző szervének. A bejelentőlapon pontosan meg kell jelölni a bor megnevezését, színét, évjáratát, mennyiségét és tárolási helyét. A bejelentőlaphoz csatolni kell:

  – a borkészítő gazdasági szereplők esetében az eredeti megjelölés névhasználat-igénylési nyilatkozatának másolatát,

  – a nem borkészítő gazdasági szereplők esetében a készletnyilvántartás kivonatát vagy az eredetmegjelöléssel ellátott termékre kötött nagybani üzletről szóló dokumentum másolatát,

– az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borokat átminősítő gazdasági szereplőknek az átminősítést követő „legalább tizenöt munkanap” helyett „legfeljebb hét munkanapon belül” be kell jelenteniük az átminősítést az érdekvédelmi és irányító szervezetnek és az elismert ellenőrző szervnek,

– minden gazdasági szereplőnek be kell jelentenie az érdekvédelmi és irányító szervezetnek a parcellánként alkalmazott metszésmódot a parcellahasználat előzetes bejelentésére szolgáló bejelentőlapon,

– a gazdasági szereplőknek naprakész nyilvántartást kell vezetniük az érettség nyomon követéséről, amely tartalmazza a szőlő termesztési egységenként meghatározott cukortartalmának értékeit vagy a tartályonként meghatározott alkoholtartalom térfogatszázalékban kifejezett értékeit.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

14. **Főbb ellenőrizendő pontok**

Frissítésre került a termékleírás III. fejezetében szereplő táblázatnak a termékek ellenőrzésére vonatkozó része. A tételek ellenőrzését kiszerelt borokon végzik.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Corbières-Boutenac

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása**

*Érzékszervi jellemzők*

A borok csendes, száraz vörösborok.

A „Corbières-Boutenac” száraz, érlelt vörösbor, amelyben a Carignan N, a Grenache N, a Mourvèdre N és a Syrah N fajta aránya összességében az összeállítás legalább 70 %-át teszi ki. A Carignan N szőlőfajtának minden összeállításban legalább 30 %-ot kell kitennie. A korral nemesedő bort a szüret évét követő év december 31-éig érlelni kell, és az érlelést a tanninstruktúra finomítása érdekében legalább 2 hónapig palackban kell végezni.

A borokat általában mély szín jellemzi, melyet a fiatal borokban lila árnyalatok járnak át. A borokban fűszeres és érett gyümölcsös illatok alakulnak ki. A szájba véve erős és tüzes ízüket burkolt és harmonikus tanninok támasztják alá, és kellemes mokkás, fűszeres és karamelles jegyek egészítik ki. Ízhatásuk hosszan tartó, telt és meleg.

*Analitikai jellemzők*

A vörösborok minimális természetes alkoholtartalma 13 térfogatszázalék.

A forgalomba hozatalra kész bortételek erjeszthető cukortartalma (glükóz és fruktóz):

– legfeljebb 3 gramm/liter a legfeljebb 14 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú borok esetében,

– legfeljebb 4 gramm/liter a legalább 14 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú borok esetében.

A palackozatlanul vagy palackozva történő forgalmazásra kész borok almasavtartalma legfeljebb 0,4 gramm/liter. Az összes savtartalom, az illósavtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékei megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

| Általános analitikai jellemzők | |
|---|---|
| Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) | |
| Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) | |
| Minimális összes savtartalom | |
| Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) | |
| Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) | |

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Különleges borászati eljárások*

Különleges borászati eljárás

– Tilos fadarabokat használni.

– A leszüretelt termés bármely olyan hőkezelése tilos, amelynek során a hőmérséklet 40 °C fölé emelkedik.

– A fenti rendelkezéseken túlmenően a borok készítésénél alkalmazott borászati gyakorlatoknak meg kell felelniük a közösségi szinten és a mezőgazdasági törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

– Tilos folyamatos üzemű borerjesztő készülékeket, folyamatos szőlőpréseket, centrifugális bogyózógépeket (függőleges tengelyű bogyózókat) és csigás mustelválasztókat használni.

A borösszeállításokban:

– összességében legalább 70 %-ot tesz ki a Carignan N, a Grenache N, a Mourvèdre N és a Syrah N fajta aránya,

– a Carignan N fajta az összeállítás legalább 30 %-át teszi ki,

– egy szőlőfajta az összeállítás legfeljebb 80 %-át teheti ki,

– a borokat legalább a szüret évét követő év december 31-ig, ezen belül is legalább 2 hónapig palackban kell érlelni,

– az érlelési időszak végén a borokat a szüret évét követő második év január 1-től hozzák forgalomba a fogyasztók számára,

– minden tételt palackba szerelnek ki.

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 400 tőke. A sorok közötti távolság legfeljebb 2,5 méter lehet.

Az egyes tőkék legfeljebb 2,25 négyzetméternyi területet foglalnak el. Ez a terület a sorok közötti távolságnak és a tőkék egyazon soron belüli térközeinek a szorzataként kapható meg. A négyes vagy ötös kötésben telepített és bakműveléssel művelt szőlők esetében minden tőke legfeljebb 3 négyzetméternyi területtel rendelkezik.

A bakműveléses szőlőkben a tőkéket rövidcsapos metszéssel, tőkénként legfeljebb 6 csappal metszik. Az egyes csapokon legfeljebb 2 rügy lehet.

A Royat-kordonműveléssel művelt szőlőt rövidcsapos metszéssel metszik:

– tőkénként legfeljebb 6 csappal úgy, hogy mindegyik csapon legfeljebb 2 rügy lehet; vagy

– tőkénként legfeljebb 10 csappal úgy, hogy mindegyik csapon legfeljebb 1 rügy lehet.

Az öntözés engedélyezhető.

A parcellánkénti átlagos maximális terhelés hektáronként 7 000 kg. Amennyiben az öntözés engedélyezett, az öntözött parcellák parcellánkénti átlagos maximális terhelése hektáronként 5 500 kg.

Nem tekinthető teljesen érettnek az a szőlő, amelynek mustja literenként kevesebb mint 224 gramm cukrot tartalmaz.

A Carignan N fajtájú szőlőt kézzel szüretelik, és egészben szállítják a borkészítés helyére.

b) *Maximális hozamok*

hektáronként 50 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelése, a borok erjesztése, készítése, érlelése és kiszerelése Aude megye következő településeinek területén történik a 2019. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján: Boutenac, Fabrezan, Ferrals-les-Corbières, Lézignan-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Montséret, Ornaisons, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Thézan-des-Corbières.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Carignan N

Grenache N

Mourvèdre N – Monastrell

Syrah N – Shiraz

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Az Aude megye középső részén, Carcassonne és Narbonne között, a 273 méteres tengerszint feletti magasságot elérő „Pinada de Boutenac” körül elterülő földrajzi területet a következők határolják:

– három folyó, vagyis északon az Orbieu, keleten az Aussou, nyugaton pedig a Nielle,

– délen Thézan-des-Corbières és Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse mészkőfennsíkjai.

Ezt a dél-délnyugati irányban húzódó földrajzi egységet kis dombok, hosszan elnyúló hegyfokok és a csúcsukon fenyőerdőkkel borított hegyhátak sorozatából álló, lankás táj jellemzi.

Körülbelül 180 méteres tengerszint feletti magasságig a lejtők nagy részét szőlőültetvények foglalják el. A „Corbières-Boutenac” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó, mediterrán éghajlatú szőlővidék az egymásba fonódó domboknak köszönhetően védettséget élvez a tengeri hatásoktól, és a tájon az északnyugati szél hatása érvényesül. Talajai soványak és igen kövesek, de elég mélyek ahhoz, hogy a szőlő gyökeret tudjon verni.

A természeti adottságok nagyon kedvezőek a kiváló érettség eléréséhez, és nem jellemző a nyári vízhiány. A növény egyensúlya azonban fokozatosan alakul ki, és ez az oka annak, hogy a legerősebb fajták, mint például a Mourvèdre N és a Carignan N későn fordulnak termőre.

Ezek a természeti feltételek különösen kedvezőek a történelmi mediterrán fajták, a Grenache N, a Mourvèdre N és a Carignan N számára, és megfelelőnek bizonyultak a 80-as évek elején Languedoc-Roussillonban mindenütt bevezetett Syrah N fajta termesztéséhez is. A leghűvösebb időszakokban ez utóbbi fajta biztosítja a kívánt eredeti aromás jegyeket.

Az igénytelen Carignan N fajta jól viseli a szeles és aszályos körülményeket. A szőlőtermesztők ezt a fajtát leginkább a „Boutenac" termőterület legszegényebb talajaira telepítik, amelyek alkalmas természeti környezetet biztosítanak. A fiatal borok kemény és erős tanninokkal rendelkeznek, amelyek a megfelelő érlelési időszak során finomodnak.

A Grenach N fajta jól érzi magát a kavicsos talajokban. Jól alkalmazkodik a szélhez és az igen meleg körülményekhez, és ilyenkor gyümölcsösséggel, magas alkoholtartalommal és testességgel gazdagítja az összeállításokat.

A Mourvèdre N fajta a nagyon meleg és jó vízháztartású talajokat kedveli. Alkalmazkodása lassan megy végbe, termése csak a telepítést követő 6. év után kerül bele az összeállításokba, viszont finom ízjegyeket és egy csipetnyi, igen értékes tannint biztosít a boroknak.

A talajok, az éghajlat, a szőlőfajták telepítése terén szerzett emberi szaktudás, a művelési mód (a mediterrán fajtáknál alkalmazott rövidcsapos metszés), a művelési gyakorlatok (kézi szüretelés) és az érlelés (amely kötelezően 1 évig tart, ezen belül is legalább 2 hónapig palackban történik) mind hozzájárul egy igazán eredeti termék előállításához, amelyet 2005-ben ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott termékként történő elismerésével különböztettek meg az egyéb „Corbières"-i boroktól.

A termelési feltételek közé bekerült az az előírás, miszerint a borokat egy meghatározott ideig palackban kell érlelni a körülhatárolt földrajzi területen, illetve a közvetlenül szomszédos területen, ami a termelők azon célját tükrözi, hogy megfelelőbb védelemben részesüljön a termék minősége és egyedisége, és ezáltal az ellenőrzött eredetmegjelölés hírneve is.

Ez a fiatal ellenőrzött eredetmegjelölés azonban hosszú borászati múltra tekint vissza. A szőlővidék már a római időkben is létezett, ahogy azt a Corbières régió legrégebbi szőlőtermesztési emléke, a jelenleg „Villemajou" néven ismert „Villa major" is tanúsítja, amely a földrajzi terület szívében, Boutenac településen található.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése, készítése, érlelése és kiszerelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület Aude megye következő településeinek területét foglalja magában a 2019. évi hivatalos földrajzi kódex alapján: Bizanet és Narbonne.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

a) Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység, feltéve, hogy:

   – kataszteri területről van szó,

   – a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban.

   A kataszteri terület nevét akkora karakterekkel kell nyomtatni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének felét.

b) Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén megadható a „Corbières" nagyobb földrajzi egység.

Az említett nagyobb földrajzi egység nevének feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének felét.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen

A feltétel leírása:

A borokat legalább a szüret évét követő év december 31-ig és ezen az időszakon belül is legalább 2 hónapig palackban kell érlelni.

A termelési feltételek közé bekerült az az előírás, miszerint a borokat egy meghatározott ideig palackban kell érlelni a körülhatárolt földrajzi területen, illetve a közvetlenül szomszédos területen, ami a termelők azon célját tükrözi, hogy megfelelőbb védelemben részesüljön a termék minősége és egyedisége, és ezáltal az ellenőrzött eredetmegjelölés hírneve is.

**A termékleíráshoz vezető link**

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-eb40cd8d-b50b-496a-9338-b05361e352b3